

CHAMBOLLE-MUSIGNY, MOREY-SAINT-DENIS, CLOS-DE-VOUGEOT, VOUGEOT VILLAGES, PREMIERS CRUS, GRANDS CRUS ROUGES

RÉSULTATS RESPECT !

« Respect » est en effet le premier mot qui vient à l'esprit à la lecture des résultats impressionnants des Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny 2022, qui obtiennent respectivement 77,5% et 81% de réussite (85% et 90% en premiers crus !) ; ajoutons que 71,5% des Morey sélectionnés et 59,5% des Chambolle sont notés 15,5 et plus. On peut sans doute faire dire ce que l'on veut aux chiffres, mais jusqu'à un certain point. Le seul bémol concerne les Clos de Vougeot qui sont très nettement en retrait sur cette dégustation.

Quant au style des vins rouges en 2022, vous retrouverez souvent dans ce guide d'achat l'adjectif « sucré » accolé aux mots fruité, tanins ou arômes. Il est bien évident que les vins rouges de Bourgogne sont secs et pas sucrés, mais dans des millésimes « solaires » comme 2022, 2020, 2019, 2018 ont très fréquemment des sensations de sucrosité qui ne sont pas liées à la présence de sucres

résiduels dans les vins, mais aux niveaux élevés de maturité à la vendange. Bref, ce guide d'achat regorge de grands vins rouges de Bourgogne de garde et on peut encore trouver quelques villages abordables. Quelques...

Chambolle villages et premiers crus :
52 vins présentés

42 sélectionnés - 81% de réussite.

Morey villages et premiers crus :
31 vins présentés

24 sélectionnés - 77,5% de réussite.

Vougeot villages et premiers crus,
Clos de Vougeot grand cru :

19 vins présentés

10 sélectionnés - 52,5% de réussite.

Grands crus de Morey :

10 vins présentés

9 sélectionnés - 90% de réussite.

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14.
Vous pouvez demander ces notes
à l'adresse e-mail suivante :
ecrivin@ecrivin.fr

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion
à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.

Villages : de 28 à 65 €.

Premiers crus : à partir de 60 €.

Grands crus : à partir de 130 €.

LA MEILLEURE BOUTEILLE



DOMAINE ARLAUD MAISON ARLAUD 🌿

21220 Morey-Saint-Denis
Tél. 03 80 34 32 65

Clos de la roche
grand cru (260 €) - 18,5

Toute la classe du Clos de la Roche explose véritablement dans cette bouteille magique, à la robe violacée, brillante, aux arômes riches, délicats, de violettes, de fruits noirs « sucrés », de roses fraîches... Bouche à la fois soyeuse et juteuse, avec beaucoup de fond, de richesse, de longueur et de race !

Garder de la précision dans les vins

Le domaine exploite 47 ares de vignes de 46 ans dans la partie basse du clos, le long de la route des grands crus. « Avec 2022, nous sommes dans la lignée des années solaires, très sèches. Dans ces millésimes chauds qui ont tendance à gommer les détails, tout le défi est de garder de la précision dans les vins et cela passe d'abord par le travail à la vigne. Le clos de la roche est labouré au cheval depuis 2003 et, depuis peu, conduit en arcure, sans rognage, de façon à réduire le stress occasionné à la plante par ces conditions climatiques extrêmes. Nous avons cherché à ce que la vigne se sente bien malgré la chaleur. Cela s'est globalement bien passé et le fantastique terroir du clos a fait la différence avec ce paradoxe unique entre richesse et élégance », explique Cyprien Arlaud.

LE TOP

AMIOT ET FILS

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 52 95 57

Morey-saint-denis premier cru

Les Ruchots - 17

Robe intense, « noire ». Arômes de liqueur de fruits noirs, de violettes, d'épices... Bouche pulpeuse, fruitée à souhait, généreuse, charnue, longue et veloutée.

Morey-saint-denis - 16,5

Arômes expressifs, concentrés, de fruits noirs bien mûrs. Bouche croquante, pleine de fruit, juteuse, équilibrée, avec de beaux tanins « sucrés ».

Chambolle-musigny - 16,5

Arômes riches, complexes, de cerises, de myrtilles, de violettes... Bouche délicieuse, avec un fruité noir gourmand, fin, enrobé et une belle longueur.

DOMAINE D'ARDHUY 🌿

21700 Corgoloin - Tél. 03 80 62 98 73

Clos-de-vougeot grand cru (166 €) - 15,5

Arômes riches, « solaires », de cerises confites, de tarte aux myrtilles... Bouche dense, charnue, veloutée, longue et élégante.